

Gigot de 7 Heures

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 1 gigot de 1,5 kg
- 2 oignons
- 1 carotte
- 10 gousses d'ail
- Un bouquet de feuilles de sauge
- 10 grains de poivre blanc
- Gros sel
- ½ bouteille de vin blanc sec
- 1 mousseline de 40 x 40 cm

PREPARATION

1. Éplucher et émincer les oignons ; faire de même pour la carotte.
2. Faire cuire les gousses d'ail dans leur peau, dans de l'eau bouillante, pendant 3 minutes.
3. Frotter le gigot avec le gros sel, le poser sur la mousseline, disposer les gousses d'ail autour et ficeler le tout.
4. Dans une terrine N°00, mettre les oignons et la carotte émincés, les feuilles de sauge et les grains de poivre.
5. Déposer le gigot sur ces ingrédients, verser le demi-litre de vin blanc et compléter avec de l'eau jusqu'à recouvrir la viande. Poser le couvercle sur la terrine.
6. Allumer le four à 150°C (thermostat 5) et glisser la terrine fermée. Laisser cuire 7 heures.
7. Déficeler le gigot, le sortir de la mousseline, le découper et le présenter avec les gousses d'ail entières.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

Accompagnement : purée de pommes de terre, gratin dauphinois ou salade. Suggestion : un rouge d'Ottrot.

Avant la première utilisation, immerger la poterie 12 heures dans de l'eau froide.